



VIGNE

Informations parcellaires :

Chavanay & Malleval

Cépages : 75% Marsanne et 25%
Roussanne

Rendement : 47Hl/Ha

Densité : 7000 pieds/Ha

Type de taille : Cordon de Royat
et Guyot simple

Sol : Granite décomposé

Âge des vignes : 40 ans (70%) et
10 ans (30%)

Situation : Sud-Est



CAVE

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fûts, à
basse température avec des
levures indigènes. Batonnage 1
fois par semaine pendant 6
mois

Elevage : 13 mois sur lies sans
soutirage en fûts et foudre



DEGUSTATION

Millésime : 2022

Mise en bouteilles : Octobre 2023

Nombre de bouteilles : 12 232

Degré : 13%

Potentiel de garde : 5-7 ans

